

## Dessert

---



**Churros**

9

## Postres

---



**Helado de chocolate**

22  
8 €



**Queso**

9



**Tarta De Queso**

8 €



**la manzana de oro**

8 €



**buscando violetas**

8 €



**Tostada de pan brioché**

8 €

## Aperitivos

---



**Queso**



**Steak Tartare**

26  
€

## Sopas

---



**Lettuce soup**

## Pasta

---



**Espaguetis con sardinas**

7

## Pizza

---



**Ajo**



**Pizza normal**

## Mains

---



**Fillet**

## Spaghetti

---



Crema

## Snacks

---



Croquetas

10

## Pescados

---



Lomo de chicharro glaseado

22  
€



Raya de la costa laredana

20  
€



Lubina a la sal con mantequilla saborizada, patata rota, toques marinos y brotes frescos

24  
€



Rape asado con puré de gamba roja y rizos crujientes de bacalao

22  
€

## Baguettes

---



**Baguete de huevo**

## Cacerolas

---



**Della Casa**

## Carne de pollo

---



**Pan**

## Fisch vom Grill

---



**Calamar**

16  
€

## Rigatoni

---



**Rigatoni à la Chef**

10

## Tapas Frías – Kalte Tapas

---



**Jamón Ibérico**

26  
€

## Carnes

---



**Chuletón de res al peso**

36  
€



**Lomo de venado lacado**

22  
€



**Molleja de Ternera Glaseada**

18  
€

## Bread

---



**Pan**

## Pescados y Mariscos

---



**Merluza del cantábrico**

24  
€

## Para Empezar

---



**Las Croquetas**

12  
€

## Vegetales

---



**Esparragos**

10  
€

## Bakery

---



**Bar**

## Modifiers

---



**Tomate verde**

16  
€



**Peas verdes**

18  
€

## Plato

---



Cuello de cordero

22  
€

## Café

---



Café

## Mariscos de nuestras lonjas

---



Cigala

18  
€

## Entrante

---



Ostras

16  
€

## Nuestras Sugerencias

---



**Gambas Frescas de Huelva a la Plancha**

24  
€

## Helados y sorbetes

---



**Turrón**

8  
€

## Carbón y Leña

---



**Cochinillo confitado**

20  
€

## Entrantes tradicionales para compartir

---



**Los bocartes**

16  
€



**Almejas finas de la ría**

28  
€



**Terrina de foie elaborada en casa**

22  
€



**Ensalasa de jamón ibérico y foie con pan de pasas y nueces**

38  
€





**caviar de ampuro**

15  
€



**Nuestras anchoas del cantábrico**

24  
€

## **Entrantes elaborados para degustar individualmente**

---



**Colmenilla**

16  
€

## **Para los amantes del campo**

---



**Huevos de corral con chorizo casero frito**

16  
€

## **Sin clasificar**

---



**Tartar de Salmón Rojo de Alaska**

16  
€



**Anchoas**



**Huevos de Corral**

18  
€



**Knoblauchsauce**

10



**Bebidas**



**Postres**